

Pâques 2018

Le Champ des Lunes

Menu à 96 euros
Prix TTC par personne hors boissons

Dimanche 1er Avril au déjeuner et dîner

Pour débiter, quelques bouchées apéritives



Jour de fête

Asperges vertes de Mallemort, notre vinaigre d'hysope,
lassi cardamome verte vanille, un jaune d'œuf confit,
quelques grains de caviar osciètre Kaviari, croûtes de pain



Homard bleu Breton

La chair arrosée d'un jus de carapace à l'Antésite de mon enfance,
les premiers petits pois du jardin et fraises de Pays,
brousse de chèvre de Micheline à Bonnieux



Tradition

Agneau allaiton de l'Aveyron,
la selle cuisinée rosée sur l'os, Carotte et piquillos, fenouil croquant,
Un curry vert pour saucer, un lâché d'herbes fraîches



Brillat-Savarin,
confiture de tomates vertes



La chasse aux œufs...



Mignardises



Jérôme Faure, Chef Exécutif